



La sécurité alimentaire

Approbation du quatrième insecte comme nouvel aliment

Questions et réponses

Une sélection de questions et de réponses compilées tout au long du processus d'approbation.

Qu'a été adopté par la Commission en janvier 2023 ?

La Commission a autorisé la mise sur le marché d'un quatrième insecte, [*Alphitobius diaperionus* \(petit ver de farine\)](#), en tant que denrée alimentaire.

Le terme « petit ver de farine » fait référence à la forme larvaire d' *Alphitobius diaperinus*, une espèce d'insecte qui appartient à la famille des Tenebrionidae (coléoptères ténébreux).

Le nouvel aliment comprend les grillons domestiques congelés, en pâte, séchés et en poudre. Il est destiné à être commercialisé comme ingrédient alimentaire dans un certain nombre de produits alimentaires destinés à la population générale.

En outre, la Commission a autorisé pour la première fois la mise sur le marché de [*poudre partiellement dégraissée obtenue à partir d' Acheta domesticus* entier \(criquet domestique\)](#) en tant que nouvel aliment.

L'autorisation de ces deux nouveaux aliments permettra aux demandeurs de mettre cette espèce d'insecte sur le marché de l'UE sous certaines conditions d'utilisation.

Pourquoi approuvons-nous les insectes comme nourriture?

Un nouvel aliment est défini comme un aliment qui n'avait pas été consommé de manière significative par l'homme dans l'UE avant le 15 mai 1997, date à laquelle le premier règlement sur les nouveaux aliments est entré en vigueur. Bien qu'il existe des preuves anecdotiques d'insectes consommés comme aliments dans le passé, aucun État membre n'a confirmé de manière significative la consommation humaine avant le 15 mai 1997 pour aucune espèce d'insecte.

Le règlement relatif aux nouveaux aliments exige une autorisation avant qu'un nouvel aliment puisse être mis sur le marché de l'Union.

Le règlement sur les nouveaux aliments ne concerne que l'approbation d'un produit, à la suite d'une évaluation scientifique rigoureuse réalisée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). L'Autorité vérifie, au vu des preuves scientifiques disponibles, que l'aliment ne présente pas de risque pour la sécurité sanitaire de l'homme.

Ce qui s'est passé aujourd'hui est l'une des dernières étapes de la procédure d'autorisation du petit ver de farine et de la poudre partiellement dégraissée obtenue à partir du grillon domestique en tant que nouvel aliment. Les États membres ont donné leur feu vert à la Commission pour autoriser un exploitant du secteur alimentaire, qui avait demandé ces autorisations, à mettre le produit sur le marché de l'UE. La Commission va maintenant adopter un acte juridique à cette fin. C'est déjà arrivé au ver de farine jaune, au criquet migrateur et au grillon domestique.

Qu'est-ce que le règlement sur les nouveaux aliments ?

Le règlement relatif aux nouveaux aliments aide les entreprises du secteur alimentaire à commercialiser des aliments innovants sur le marché de l'UE, tout en garantissant leur sécurité, et concerne tous les aliments qui n'étaient pas consommés dans l'UE de manière significative avant le 15 mai 1997.

Cette législation établit un juste équilibre entre l'innovation et la sécurité. Le régime actuel a divisé par 2 le temps nécessaire aux aliments innovants pour atteindre le marché de l'UE par rapport à la législation précédente. Il concerne des aliments aussi divers que les insectes, les algues, les nouvelles protéines végétales ou les aliments traditionnels des pays tiers, et contribuera aux objectifs du Green Deal et de la stratégie Farm to Fork.



Les principes qui sous-tendent le règlement relatif aux nouveaux aliments sont que les nouveaux aliments doivent être sûrs pour les consommateurs et correctement étiquetés, afin de ne pas les induire en erreur, et si un nouvel aliment est destiné à remplacer un autre aliment, il ne doit pas différer d'une manière telle que la consommation de le nouvel aliment serait désavantageux sur le plan nutritionnel pour le consommateur.

Pourquoi manger des insectes ?

C'est aux consommateurs de décider s'ils veulent ou non manger des insectes. L'utilisation d'insectes comme source alternative de protéines n'est pas nouvelle et les insectes sont régulièrement consommés dans de nombreuses régions du monde.

Le produit est-il sûr ?

Oui. Les nouveaux aliments ne peuvent être autorisés que s'ils ne présentent aucun risque pour la santé humaine, sinon leur approbation n'aurait pas été soumise par la Commission aux États membres.

Suite à une demande de la société Ynsect NL BV sur le petit ver de farine et de la société Cricket One Co, Ltd. sur la poudre partiellement dégraissée obtenue à partir de grillon domestique, les deux nouveaux aliments ont fait l'objet d'évaluations scientifiques rigoureuses ([petit ver de farine](#)  )

Y a-t-il des problèmes de santé?


Selon l'EFSA, les allergies alimentaires représentent un problème de santé publique important, affectant environ 2 à 4 % de la population adulte et jusqu'à 8 à 9 % des enfants.

Les règles de l'UE sur l'étiquetage des denrées alimentaires identifient une liste de 14 allergènes qui doivent être étiquetés (par exemple, œufs, lait, poisson, crustacés, etc.). Cela permet aux personnes vivant avec des allergies alimentaires d'être informées si les produits contiennent des ingrédients auxquels elles sont sensibles.

L'EFSA a conclu que la consommation des protéines d'insectes évaluées peut potentiellement entraîner des réactions allergiques. Cela peut notamment être le cas chez des sujets ayant des allergies préexistantes aux crustacés, aux acariens et dans certains cas aux mollusques. De plus, les allergènes de l'alimentation (par exemple le gluten) peuvent se retrouver dans l'insecte qui est consommé.

Par conséquent, l'autorisation de ce nouvel aliment clarifie cette question et établit des exigences d'étiquetage spécifiques concernant l'allergénicité.

Des insectes sont déjà vendus comme aliments dans l'UE. Comment est-ce possible?

This is true, for historical reasons, and there has been already three insects authorised ('[dried *Tenebrio molitor* larva](#) , '[frozen, dried and powder form of *Tenebrio molitor* larva](#)', [frozen, dried and powder forms of *Locusta migratoria*](#), and [frozen, dried and powder forms of *Acheta domesticus*](#) under the novel food regulation.

There has been doubts amongst the Member States on whether whole insects were covered by the former Novel Food Regulation. This uncertainty was clarified by the ruling of the European Court of Justice (1 October 2020) which concluded that whole insects did not fall within the scope of that regulation and could thus be placed on the market without a pre-market authorisation.

In turn, the current Novel Food Regulation, applicable since 1st January 2018, **explicitly considers whole insects as novel foods, which must thus get an approval.**

In order to alleviate the impact of this extension of the novel food regime on the food business operators (FBOs) of whole insects, the current Regulation provides for a transitional period, which allows FBOs to continue placing whole insects on the market subject to certain conditions. In particular, a request for an authorisation under the current novel food regulation had to be submitted to the Commission by 1 January 2019. This is why some insects are already on the market, while their scientific assessment under the Novel Food Regulation is still ongoing.

Les produits contenant des insectes seront-ils étiquetés ?

The draft legal act establishes labelling requirements for foodstuffs containing the Novel Food.

This applies in addition to the requirements of the labelling regulation.

Y a-t-il d'autres dossiers en attente ? Pouvons-nous nous attendre à ce que davantage d'insectes soient autorisés dans l'UE ?

Currently, there are 8 applications for insects intended to be marketed in different forms, which are subject to a safety evaluation by EFSA.

Les insectes destinés à l'alimentation humaine et animale contribueront-ils aux objectifs du Farm to Fork et du Green Deal ?

According to the FAO, insects as food emerge as an especially relevant issue in the twenty-first century due to the rising cost of animal protein, food insecurity, environmental pressures, population growth and increasing demand for protein among the middle classes. Thus, alternative solutions to conventional livestock need to be found. The consumption of insects therefore contributes positively to the environment and to health and livelihoods.

FAO also indicates that insects are a highly nutritious and healthy food source with high fat, protein, vitamin, fibre and mineral content. Therefore, they are an alternative protein source facilitating the shift towards healthy and sustainable diets.

Under Horizon Europe, which is a funding programme for research and innovation, insect-based proteins are considered one of key areas of research.

Quel est l'impact économique de ce marché ?

At present, insects as foods represent a very small niche market in the EU.

The environmental benefits of rearing insects for food are founded on the high feed conversion efficiency of insects, less greenhouse gas emissions, less use of water and arable lands, and the use of insect-based bioconversion as a marketable solution for reducing food waste.